



DK Verlag (Hrsg.), Kimiko Barber, Hiroki Takemura

Sushi

klassische und neue Ideen - ganz einfach selbst gemacht

An die Stäbchen fertig los! Dieses Buch führt Sie in die hohe Kunst des Sushis ein – vom richtigen Equipment über die Zubereitung bis zur ansprechenden Tischdeko und Sushi-Etiquette. Werden Sie zum wahren japanischen Sushimeister!

Zum Einstieg zeigen Ihnen die beiden erfahrenen Sushi-Experten Kimiko Barber und Hiroki Takemura die Basics über Warenkunde, Werkzeuge und Küchentechniken. Anschließend erfahren Sie in anschaulichen Stepbildern, wie Sie verschiedene Sushi wie Chirashi, Oshi, Inari, Maki und Nigiri selbst herstellen – egal ob gewickelt, gerollt oder in der Schale serviert.

Für den perfekten authentischen Sushigenuss sorgen wertvolle Tipps zum korrekten Verzehr, zu den richtigen Drinks wie zur passenden Tischdeko.



DK Verlag (Hrsg.), Kimiko Barber, Hiroki Takemura

Sushi

klassische und neue Ideen - ganz einfach selbst gemacht

ISBN 978-3-8310-3283-9
256 Seiten, 157 x 219 mm
Über 450 Abbildungen
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)